

Jednohrniec s růžičkovou kapustou a klobáskou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 3

707 kalorií , **0 g** cukrů , **19 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/jednohrniec-s-ruzickovou-kapustou-a-klobaskou>

Příprava

Kapustičky očistíme, odřízneme z nich ovadlé lístečky a kousky stonků a odložíme je do mísy. Brambory neloupeme, jen je dobře omyjeme, osušíme a nakrájíme na plátky. Klobásku zbavíme slupky a nakrájíme na širší nudle. Česnek oloupeme a nakrájíme na plátky. Cibuli oloupeme, rozpůlíme a nakrájíme na nudličky. V kastrolu rozežřejeme olej, vsypeme do něj cibuli a necháme ji zpěnit. Přidáme česnek a mírně ho osmažíme. Přisypeme kapustičky, plátky brambor, nudličky klobásy, snítky tymiánu, bobkový list, osolíme a opeříme. Vše podlijeme vývarem nebo vodou a dusíme asi 15-20 minut. Hotový pokrm posypeme nasekanou petrželkou.

Tip k receptu

Jako příloha se výborně hodí teplé pečivo.



Ingredience

- 500 g růžičkové kapusty
- 500 g malých brambor
- 200 g suché klobásy
- 3 stroužky česneku
- 1 cibule
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 špetky tymiánu
- 1 list bobkového listu
- 1/2 svazku hladké petrželky
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod